
سارّة دمّق
الحلويّات التونسيّة
أطباق الألوان
دار اليمامة
للنشر والتوزيع
تمتّعوا... ودعوا كلّ العائلة تتمتّع... فهنا كلّ شيء لذيذ وجميل، وقد راعينا أن يكون متوازنا في ما يحتويه من حريرات حتّى يكون مفيدا للصحّة أيضا.
قد تتساءلون هل هذه الوصفات معقّدة ؟ هل تأخذ كثيرا من وقتنا ؟ لا ندّعي أنّها تدخل في صف المستحضرات السّريعة ولكن ماذا نفعل بالوقت إذا لم نصرفه في إحضار وجبة لذيذة تسرّ العائلة والضّيوف ؟
إنّ هذه الكتب أجمل هديّة تضمّ في جوفها عدّة هدايا نفيسة، مبسّطة بما فيها من عديد الصّور الموضّحة لطريقة الاستعمال.
النّاشر
أطباق تونسيّة
دار البصائر
50 شارع طرابلس مقابل دائرة حسين داي
الهاتف : 021773627
الفاكس : 021773625
البريد الإلكتروني :

# عصيدة البندق

مدّة التّحضير 30 دقيقة

مدّة الطّبخ 45 دقيقة


المكوّنات والمقادير

- لتر ونصف من الماء
- 500 غ بندق مرحي
- 250 غ إلى 300 غ فارينة
- 100 غ سكّر
- 1/2 علبة حليب مركّز ومُحلّى

**للزّينة :**

- لوز مفروم، فستق مفروم،
- حبّات من البندق والفستق والبندق (صنوبر)

**للكريمة :**

- 1 لتر من الحليب
- 4 ملاعق كبيرة نشاء
- 4 ملاعق كبيرة سكّر
- صفار بيضتين
- 2 ملاعق كبيرة من ماء الزهر

## طريقة التّحضير

- تحمّص البفريوة حتّى تحمرّ، تُقشّر وتفرم حتّى نحصل على عجينة ، يمكن شراؤها مفرومة.
- تحلّ عجينة البندق في الماء وتضاف إليها الفارينة ثمّ تصفّى، توضع على النّار مع التّحريك المتواصل بالمدلك حتّى يثخن قوامها، يضاف إليها السّكّر والحليب المركّز ويواصل التّحريك حتّى يتجانس الخليط، نضيف قليلا من الماء إذا وجدناها عاقدة جدّا.
- عندما تنضج العصيدة، نعدّل حلاوتها حسب الرّغبة وتُرفع عن النّار.
- تفرغ وهي ساخنة في أوعية التّقديم، تملأ إلى حدّ ثلثيها وتصبّ فوقها الكريمة ويزين سطحها بالفستق واللّوز والبندق.
- **تحضّر الكريمة** : نحلّ البيض والنّشاء والسّكّر في الحليب وهو بارد ونرفع القدر على النّار، نحرّك باستمرار حتّى تَعقد الكريمة، نضيف ماء الزهر ونعدّل حلاوتها حسب الرّغبة.

1

2

3

4




# عصيدة الفستق

المكوّنات والمقادير

- 250 غ فستق
- 100 غ فارينة
- 100 غ سكّر
- 75 صل ماء
- **للكريمة** : (انظر كريمة عصيدة البندق، نفس المكوّنات ونفس طريقة التّحضير)

- **للزّينة** : فستق مرحي

## طريقة التّحضير

- يُسخّن الفستق في مقلاة على النّار مدّة دقيقتين أو ثلاث.
- يُطحن بفرّامة اللّحم إلى أن يُصبح كالعجين.
- يحلّ في الماء وتضاف إليه الفارينة ويدلك جيّدا براحة اليد.
- نصب الخليط في قدر ونرفعه على نار هادئة ونستمرّ في التّحريك حتّى يثخن قوامه نضيف السّكّر وندلكه بالمدلك ونضيف قليلا من الماء إذا وجدناه عاقدا.
- عندما يغلي الخليط تصبح العصيدة جاهزة، نفرغها في صحاف فرديّة إلى ثلثيها، عندما تبرد قليلا نصبّ فوقها الكريمة الّتي أحضرناها ونزيّن سطحها بالفستق المرحي.

1

2

3



# عصيدة تركيّة

مدّة التّحضير 20 دقيقة

مدّة الطّبخ 45 دقيقة

## المكوّنات والمقادير

- 250 غ سميد رقيق
- 100 غ زبدة
- 1/2 علبة حليب مركّز محلّى
- 1 لتر حليب
- 150 غ بندق
- 100 غ سكّر (5 ملاعق كبيرة سكّر تقريبا)

**للكريمة :**

- (انظر تحضير كريمة عصيدة البندق)

**للزّينة :**

- 150 غ مكسّرات مرحيّة : بندق، لوز وفستق

## طريقة التّحضير

- نضع قليلا من الزّبدة في مقلاة ونحمّص كمّيّة من السّميد ونواصل مع بقيّة السّميد تدريجيّا حتّى تنتهي كمّيّة الزّبدة والسّميد.
- يُحمّص البندق ويُطحن بفرّامة اللّحم حتّى يُصبح كالعجين.
- يُخلط السّميد المحمّص وعجين البفريوة ويُحلّ فيها الحليب ويُرفع الخليط على النّار ويحرّك باستمرار حتّى تنضج العصيدة، نضيف السّكّر والحليب المركّز، إذا وجدنا العصيدة عاقدة نسقيها بقليل من الحليب حتّى تُصبح ليّنة.
- نُفرغها في صحاف فرديّة إلى ثلثيها ثمّ نصبّ فوقها الكريمة ونزيّن سطحها بالفاكية المرحيّة.

1 2 3

# الزّريقة

مدّة التّحضير 30 دقيقة

مدّة الطّبخ 30 دقيقة


المكوّنات والمقادير

**للكريمة :**
- لتر من الحليب
- صفار بيضتين
- 5 ملاعق كبيرة سكّر
- 4 ملاعق كبيرة نشاء
- 2 ملاعق كبيرة ماء زهر

**للورقة المحشيّة :**
- 250 غ من المكسّرات المحمصة والمرحيّة لوز، بندق
- 100 غ سكّر دقيق
- 50 غ زبدة
- 12 ورقة ديول
- 2 ملاعق كبيرة ماء زهر

**للزّينة :** فستق مرحي

## طريقة التّحضير

- تُخلط المكسّرات بماء الزهر والسّكّر الدّقيق ويمكن إضافة أصفر بيضة يجعل الخليط ألذّ وأكثر تماسكا.
- تدهن أوراق ديول بالزّبدة على الجهتين بواسطة الفرشاة وتقسم إلى نصفين.
- تطوى جوانب كلّ نصف وتوضع في وسطها ملعقة كبيرة من خليط المكسّرات وتلفّ حوله الورقة في شكل لفافة مستطيلة، تصفّف اللّفائف على صفيحة الفرن المدهونة بالزّبدة وتحمّر في الفرن مدّة 10 دقائق.

**أثناء ذلك نحضّر الكريمة :** نخلط السّكّر وصفار البيضتين والنّشاء في الحليب البارد نضعه على النّار ونحرّك إلى أن يثخن قوام الكريمة، نضيف ماء الزهر ونرفعها من فوق النّار عند الغليان.
- نقصّ لفائف الديول المحشيّة أرباعا أو أثلاثا ونوزّعها في كؤوب التّقديم الفرديّة ونسقيها بالكريمة حالما يتمّ نضجها.
- نزيّن سطح الأواني بالفستق المرحي وتقدّم ساخنة أو باردة حسب الرّغبة.

# عصيدة الزّقوقو

مدّة التّحضير
60 دقيقة

مدّة الطّبخ
العصيدة: 45 دقيقة
الكريمة: 15 دقيقة


المكوّنات والمقادير

- 1 كلغ زقوقو
- 750 غ من الفارينة
- من 250 إلى 300 غ سكّر
- من 2 ونصف إلى 3 لتر من الماء

**للكريمة :**

- 2 لتر ونصف حليب
- 200 غ سكّر
- 5 ملاعق كبيرة نشاء
- صفار 4 بيضات
- 3 ملاعق كبيرة ماء زهر

**للزّينة :**

- مكسّرات مرحيّة
- مكسّرات: فستق، بندق، لوز، بندق ، جوز

## طريقة التّحضير

- يُنقّى الزّقوقو ويغسل بالماء في غربال أو مصفاة، يجفّف.
- يُحمّص في فرن معتدل الحرارة أو في مقلاة لبضع دقائق.
- يفرم بفرّامة اللّحم عدّة مرّات حتّى يصبح عجينة ليّنة وملساء.
- يُحلّ في لتر ونصف من الماء ويصفّى بالضّغط عليه في غربال دقيق الثّقوب أو مصفاة.
- تعاد عمليّة الدّلك والتّصفية مرّتين أو ثلاث، يضاف إليه كمّيّة من الماء حتّى لا يبقى في الغربال إلاّ القشور، نحتفظ بالسّائل في التّصفية الأخيرة.
- تُحلّ الفارينة في عصارة الزّقوقو إمّا بدلكها باليد أو بركّاض كهربائي.
- يوضع الخليط على النّار ويُحرّك باستمرار حتّى يغلظ قوامه ويصبح كعصيدة السّميد، ندلكها بالمدلك بضع دقائق ثمّ نسقيها ببقيّة السّائل الّذي احتفظنا به ونحرّك ،عندما تغلي نضيف السّكّر فنلاحظ عند ذلك أنّ لونها أصبح غامقا.
- نُعدّل حلاوتها حسب الرّغبة ونُعدّل سيولتها بإضافة قليل من الماء إذا احتاج الأمر إلى ذلك. نرفعها من النّار ونفرغها وهي ساخنة في الأوعية المحضّرة لذلك ثمّ نسكب فوقها الكريمة ونزيّن سطحها عندما تبرد بالفواكه المرحيّة وحبّات الفواكه حسب الذّوق.

**تحضير الكريمة :** انظر تحضير الكريمة في عصيدة البندق.

1

2

3




# بَلْوزة الزّقوقو

مدّة التّحضير 30 دقيقة

مدّة الطّبخ 20 دقيقة

## المكوّنات والمقادير

- لتر من الحليب
- 250 غ من الزّقوقو
- 200 غ من السّكّر
- 100 غ من النّشاء
- مكسّرات مرحيّة للزّينة

## طريقة التّحضير

- يُنقّى الزّقوقو، يُغسل جيّدا بالماء ويصفّى ثمّ يفرم بفرّامة اللّحم أو يُشترى مفروما.
- يحلّ الزّقوقو المفروم في لتر من الماء ويدلك باليد ثمّ يصفّى بمنخل رقيق الثّقوب فوق القدر المعدّ للطّهي.
- يُحلّ النّشاء في كأس من الحليب ويُصفّى فوق محلول الزّقوقو.
- نضع القدر على النّار مع التّحريك المستمرّ مدّة 20 دقيقة تقريبا، نضيف السّكّر وما تبقّى من الحليب، عندما يتجانس المزيج ويغلظ قوامه نسبيّا تعدّل حلاوته حسب الذّوق ويرفع من فوق النّار عند الغليان.
- توزّع البلوزة في كؤوس فرديّة ويزيّن سطحها بالمكسّرات المرحيّة (وحبّات البندق اختياري)



مدّة التّحضير 30 دقيقة

مدّة الطّبخ 20 دقيقة

# بلوزة البندق

المكوّنات والمقادير

- 1 لتر من الحليب
- 300 غ بندق
- 200 غ سكّر
- 100 غ نشاء

**للزّينة :**

- 50 غ من الفستق
- 50 غ من البندق

## طريقة التّحضير

- تُقلى حبّات البندق بضع دقائق في مقلاة حتّى تحمرّ وتحكّ لإزالة أغشيتها الدّاخليّة ثمّ تفرم حتّى تصبح كالعجينة ويطفو زيتها.
- يُحلّ النّشاء في الحليب ويضاف إليه البندق المرحي ويضرب في خفّاقة كهربائيّة، يُحلّى بعد ذلك المزيج بالسّكّر، يوضع القدر على النّار ويُحرّك باستمرار بملعقة من خشب مدّة 15 إلى 20 دقيقة حتّى يتحوّل الخليط إلى كريمة خاثرة ، يُعدّل السّكّر حسب الذّوق وترفع عن النّار عند الغليان.
- نضيف قليلا من الحليب إذا وجدناها عاقدة.
- تسكب مباشرة في كؤوس التّقديم ويزيّن سطحها بالفستق وحبّات البندق.

1

2



# كريمة درع وجلجلان (سمسم)

مدّة التّحضير 45 دقيقة

مدّة الطّبخ 30 دقيقة

المكوّنات والمقادير

- 350 غ من دقيق الدّرع
- 150 غ من الجلجلان
- 200 غ سكر
- لتر حليب
- 1 لتر ماء

## طريقة التّحضير

- يُنقّى الجلجلان جيّدا ويغسل بالماء في مصفاة تحت الحنفيّة ويجفّف بعض الوقت ثمّ يحمّص بضع دقائق في فرن أو في مقلاة فوق نار خفيفة ثمّ يهرّس جيّدا بالمهراس أو يطحن بالطّاحونة الكهربائيّة (يمكن شراؤه مرحيّا).
- يغربل دقيق الدّرع ويحلّ في الماء مع التّحريك للحصول على خليط متجانس.
- يصفّى الخليط بعد ذلك بمنخل رقيق الثّقوب أو قطعة من النّسيج يذاب فيه السكّر ويوضع في قدر على نار معتدلة ويضاف الحليب. نحرّك الخليط باستمرار بملعقة من خشب مدّة 20 دقيقة تقريبا، يضاف إليه آنذاك مسحوق الجلجلان مع الاستمرار في التّحريك.
- حين يتجانس الخليط يذاق وتعدّل حلاوته حسب الذّوق، يرفع عن النّار عند أوّل غليان،
- تسكب الكريمة في أكواب ونقدّمها ساخنة أو باردة حسب الرّغبة والفصل.
- يمكن أن نذرّ عليها البندق أو الفستق المرحي.

1

2

3




# كريمة الهوى

المكوّنات والمقادير

- 100 غ بسكويت
- 50 غ زبدة
- 100 غ مكسّرات مرحيّة (بندق ، لوز)
- 2 بيضتان
- ملعقة أكل ونصف سكّر دقيق
- مقدار كأس كبير قهوة مصفاة

- **للزّينة**: فستق مرحي

## طريقة التّحضير

- تُخفق الزّبدة والسّكّر حتّى تصبح كالكريمة يضاف أصفر البيضتين ونواصل الخفق.
- نخفق بياض البيض مع قرصة ملح حتّى يصبح كالثّلج.
- نصبّ بياض البيض على خليط الزّبدة مع مزج المكوّنات بلطف.
- نغمس البسكويت في القهوة بسرعة نفرش طبقة بسكويت في قاع الكوب، نفرغ فوقه ملعقتي أكل من الكريمة تليها طبقة مكسّرات وهكذا نكوّن طبقات متتالية من البسكويت والكريمة والمكسّرات ونزيّن الكوب بطبقة من الفستق.



# محلبي

مدّة التّحضير
10 دقيقة

مدّة الطّبخ
40 دقيقة

المكوّنات والمقادير

- 250 غ أرز أبيض
- 150 غ سكّر سميد
- لتر من الحليب
- 2 ملاعق كبيرة من ماء الزهر
- قليل من الملح
- **للزّينة** : فستق مرحي

## طريقة التّحضير

- يُنقّى الأرزّ ويُغسل بالماء في مصفاة ويترك ليتخلّص من الماء.
- يُسلق بضع دقائق في ماء يغلي ويُصفّى من جديد.
- يُغلّى الحليب مع نفّة ملح والسّكّر ثمّ يضاف إليه الأرزّ والسّكّر وماء الزّهر.
- تخفّف الحرارة ويُغطّى القدر ويترك الخليط يغلي قرابة 30 دقيقة مع التّحريك بشوكة من حين لآخر حتّى يصبح شبه كريمة خاثرة، تُعدّل حلاوته ويرفع عن النّار.
- تُسكب المحلبيّة في الصّحاف الفرديّة ويزيّن سطحها بالفستق.

1

2

3


# الأورطة

مدّة التّحضير 30 دقيقة

مدّة الطّبخ 30 دقيقة

المكوّنات والمقادير

- 7 أوراق ديول
- 100 غ بندق
- 100 غ لوز
- 100 غ فستق
- 50 غ زبدة
- 150 غ سكّر دقيق،
- 1/2 كأس صغير ماء زهر

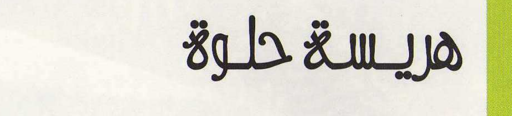
**للقطر :**

- 1 ملعقة صغيرة عصير ليمون
- 2 ملعقة كبيرة ماء زهر
- 500 غ سكّر سميد
- 200 صل ماء (مقدار كأس ماء)

**للزّينة :** 50 غ بندق

## طريقة التّحضير

- يحمّص البندق واللّوز وترحى برحّاية المكسّرات.
- يسخّن الفستق لمدّة 5 دقائق ويُرحى كذلك.
- تخلط المكسّرات بالسّكّر الدّقيق،
- تُليّن 5 أوراق ديول بالزّبدة المذابة بواسطة فرشاة خاصّة بالحلويّات.
- نفرشها في طبق فرن مستدير ونفرغ فوقها المكسّرات، نرشّها بماء زهر ونُسوّي سطحها.
- نثني جوانب الديول على المكسّرات ونغطّي الأورطة بالورقتين الباقيتين.
- نُدخل الطّبق إلى فرن متوسّط الحرارة (180درجة) مدّة 15 دقيقة، أثناء ذلك نحضّر القطر.
- عندما نخرج الأورطة نسقيها بالقطر ونرشّها بالفستق المرحي ونزيّنها بحبّات البندق.
- نعيدها إلى الفرن وهو ساخن مدّة 5 دقائق أخرى لتتشرّب الأورطة القطر.




مدّة التّحضير 30 دقيقة

مدّة الطّبخ من 50 إلى 60 دقيقة



المكوّنات والمقادير

- كلغ من اللّوز
- 4 حبّات لوز مرّ
- 750 غ من السّميد الغليظ
- 300 غ من السّكّر الدّقيق
- 100 غ زبدة
- 6 بيضات
- كيس خميرة
- 2 ملاعق كبيرة ماء زهر

**للشّراب :**

- 500 غ سكر
- 1/4 لتر ماء
- ملعقة صغيرة من عصير اللّيمون
- 2 ملعقة كبيرة ماء زهر

## طريقة التّحضير

- توضع الزّبدة خارج الثّلاّجة لتصبح ليّنة.
- يُسلق اللّوز الحلو ويقشّر ويحمّص في الفرن ثمّ يفرم برحّاية المكسّرات.
- تُعالج حبّات اللّوز المرّ بنفس الطّريقة على حدّة يغربل السّميد ثمّ يحمّص في مقلاة فوق نار معتدلة مع التّحريك المستمرّ حتّى يصبح لونه ذهبيًا.
- يحمّى الفرن على درجة حرارة تتراوح بين 190 و200 درجة.
- في صحفة كبيرة نُخلط السّميد واللّوز المرحي (نترك منه 3 ملاعق كبيرة للزّينة) والسّكّر والخميرة ونفّة ملح ثمّ نضيف الزّبدة والبيض واللّوز المرّ وماء الزّهر ونخلط جيّدا لنتحصّل على عجينة متجانسة متماسكة نضيف قليلا من الماء البارد إذا احتجنا إلى ذلك.
- يدهن طبق مستطيل أبعادة 30×50 صم تقريبا بالزّيت أو بالزّبدة نصبّ فيه الخليط ونسوّي سطحه، تخبز الهريسة في الفرن قرابة 30 دقيقة.

أثناء ذلك نحضّر الشّراب :

- يُذوّب السّكّر في الماء فوق نار معتدلة ويرفع عنها الرّغوة ثمّ يضاف ماء الزّهر وعصير اللّيمون ويبقى القطر على النّار يغلي حتّى يتكاثف إلى درجة الخيط.
- نُخرج الطّبق من الفرن عندما تنضج الهريسة الحلوة ويحمرّ سطحها وتسقى بالشّراب المحضّر وهو ساخن ثمّ تعاد بضع دقائق في الفرن، عند إخراجها نزيّن سطحها باللّوز المفروم أو بحبّات لوز كاملة ونتركها حتّى تبرد ثمّ نقصّها مربّعات صغيرة.



# خبزة الدّرع

مدّة التّحضير 30 دقيقة

مدّة الطّبخ 40 دقيقة

المكوّنات والمقادير

- 500 غ درع
- 150 غ فارينة
- 1/10 لتر من الزّيت
- 50 غ زبدة
- بيضتان
- كيس خميرة
- 50 غ زبيب
- 250 غ سكّر
- 100 غ جلجلان منقّى ومغسول ومجفّف أو 50 غ جلجلان و50 غ لوز
- 1/4 ملعقة صغيرة ملح
- 1/4 ملعقة صغيرة من بيكربونات الصّودا

## طريقة التّحضير

- يحمّص الجلجلان على نار خفيفة لمدّة 10 دقائق.
- نغربل الدّرع والفارينة ونضيف إليها الملح والخميرة وبيكربونات الصّودا.
- يخلط الزّيت والزّبدة المذابة مع البيض والسّكّر، نصبّه على خليط الدّرع والفارينة، نضيف كأسا من الماء الدّافئ ونخلط جيّدا.
- نضيف الزّبيب والجلجلان.
- نفرغ الخليط في طبق فرن مرتفع الجوانب مدهون بالزّبدة أو مفروش بورق الطّبخ، نسوّي سطحه ونرشّ عليه الجلجلان.
- ندخله إلى فرن ساخن على درجة متوسّطة (200درجة) مدّة 40 دقيقة تقريبا نختبر نضج الخبزة بغرس شفرة سكّين عندما نسلّها تخرج جافّةيدلّ ذلك على أنّ الخبزة قد استوت، نتركها تبرد قليلا قبل إفراغها على منخل.

# خبزة الفواكه الجافة (مكسّرات)

مدّة التّحضير 20 دقيقة

مدّة الطّبخ من 25 إلى 30 دقيقة




المكوّنات والمقادير

- صحفة مكسّرات مرحيّة : بندق، لوز، فستق
- صحفة زبدة
- صحفة بيض
- 1/2 صحفة سكّر
- صحفة فارينة
- كيس خميرة
- كيس فانيليا

للقطر :

- 500 غ سكر
- كأس ماء
- 1 ملعقة كبيرة عصير ليمون
- 2 ملعقة كبيرة ماء زهر

## طريقة التّحضير

- تحمّص الفواكه الجافّة وترحى برحّاية المكسّرات.
- يُخلط دقيق الفواكه الجافّة مع الفارينة والخميرة.
- تُخلط الزّبدة المذابة والبيض والسّكّر والفانيليا.
- نصبّ خليط البيض والزّبدة على خليط الفواكه الجافّة والفارينة.
- نمزج المكوّنات بملعقة معدنيّة حتّى تتجانس.
- نفرغ الخليط في قالب مستدير مدهون بالزّبدة أو مفروش بورق الطّبخ، نسوّي سطحه وندخله إلى فرن وقع تسخينه بدرجة 180 مدّة 25 إلى 30 دقيقة.
- نختبر نضج الخبزة بغرس شفرة سكّين، عندما نسلّها تخرج جافّة.
- أثناء ذلك نحضّر شرابا خفيفا كما سبق ذكره.
- نخرج الطّبق من الفرن نسقي المرطّبة بالشّراب حتّى تلين ونذرّ عليها الفستق المرحي ونزيّنها بحبّات البندق.

# البجاويّة





المكوّنات والمقادير

- 500 غ من اللّوز المقشّر
- 200 غ من البندق المقشّر
- 100 غ من الجوز
- 100 غ من الفستق
- 50 غ من البندق للشّراب
- 500 غ من السّكر
- كأس ماء
- 1/2 كأس صغير من ماء الزهر
- ملعقة أكل عصير ليمون
- **للزينة** : حبات فستق وبندق

## طريقة التّحضير

- تحمّص المكسّرات بضع دقائق في مقلاة على نار معتدلة كلّ نوع منها على حدة.
- تفرم المكسّرات بعد ذلك فرما خشنا بسكّين حادّ أو بأداة خاصّة بفرم المكسّرات أو على رخامة المطبخ بواسطة القلقال ما عدا البندق.
- **نحضّر الشّراب** : نضع السّكّر والماء في قدر على النّار، وعندما يتمّ ذوبانه تكشط الرّغوة الّتي تطفو على السّطح ثمّ يضاف عصير اللّيمون وماء العطرشيّة ويواصل الطّهي إلى أن تصل ثخانة الشّراب إلى درجة «الكويرة الصّلبة».
- توضع كلّ المكسّرات في صحفة ويصبّ عليها الشّراب وهو ساخن وتخلط المقادير حتّى تتحوّل إلى كتلة متماسكة شيئا ما.
- تُدهن رخامة المطبخ بالزّيت ثمّ تُفرد عليها المكسّرات وتبسط بالحلاّل على شكل مستطيل أو مربّع سمكه 2 صم.
- يرصّع سطحها بحبّات الفستق والبندق.
- يقصّ بسكين مستطيلات أو مثلّثات.
- ترتّب قطع البجاويّة في كويسات من الورق وتحفظ.

1

2

3

4

# المدموجة

مدّة التّحضير 60 دقيقة

مدّة الطّبخ 30 دقيقة



المكوّنات والمقادير



- 750 غ من السّميد الرّقيق النّاعم
- 250 غ من الفارينة
- 500 غ من التّمر
- 100 غ من السّكّر الدّقيق
- كيس خميرة
- 150 غ زبدة
- 100 غ لوز
- 100 غ بندق
- بيضتان
- 1/2 ملعقة صغيرة من الملح
- 150 مل من الزّيت

**للقطر :**

- 350 غ سكّر طوابع
- 1/10 لتر من الماء
- ملعقة صغيرة عصير ليمون
- 4 ملاعق كبيرة ماء زهر
- 2 ملعقة كبيرة زبدة
- زيت للقلي

## طريقة التّحضير

- يُغربل السّميد وتضاف إليه الفارينة والملح والزّبدة والزّيت ويُعجن باليد في قصعة بمقدار كاف من الماء الدّافئ حتّى الحصول على عجينة متماسكة، تغطّى العجينة وتترك جانبا لترتاح مدّة ساعة ثمّ تعرك جيّدا حتّى تصبح لزجة ورخوة.
- أثناء ذلك تنظّف حبّات التّمر وتحذف نواها، يقصّ جزء منها على نصفين طوليًا بالسّكّين وتترك جانبا للزّينة بينما يقصّ الباقي إلى مكعبّات صغيرة
- تحمّص المكسّرات في مقلاة فوق نار خفيفة، تفرم فرما خشنا إمّا بالسّكّين أو برحّاية الجبن.
- يحمّى زيت القلي في مقلاة على نار مرتفعة، تبلّ الأصابع بالزّيت وتؤخذ قطعة من العجين في حجم حبّة تفّاح توضع فوق رخامة المطبخ المدهونة بالزّيت وترقّق بالحلاّل على شكل ورقة رقيقة لا يتجاوز سمكها 1 مم، تقلّى في الزّيت حتّى يصفرّ سطحها ثمّ تُرفع في المصفاة.
- تكرّر العمليّة حتّى تنتهي كمّيّة العجين.
- تقطّع الفطائر المقليّة قطعا صغيرة.
- تخلط فتات الفطائر في إناء واسع مع المكسّرات المجروشة ومكعّبات التّمر.
- يُسقى الخليط بالقطر وماء الزّهر والزّبدة المذابة.
- توضع المدموجة في صحاف فرديّة ويزيّن سطحها بأنصاف حبّات التّمر.

1 2 3 4 5 6 7



# المحكوكة

مدّة التّحضير 30 دقيقة

مدّة الطّبخ 30 دقيقة

المكوّنات والمقادير

- 1 كغ سميد متوسّط
- 1/2 ملعقة صغيرة ملح
- 250 غ مكسّرات (فستق، بندق، لوز)
- رطل تمر
- 200 مل زيت
- 200 مل ماء دافئ

**للقطر :**

- رطل سكّر
- كأس ماء
- ملعقة كبيرة عصير ليمون
- 100 غ زبدة
- 2 ملاعق كبيرة ماء زهر

## طريقة التّحضير

- ننزع نوى التّمر ونقصّه قطعا طوليًا.
- نحمّص الفواكه الجافة ما عدى البندق وتفرم فرما خشنا.
- نصبّ الزّيت على السّميد ونحرك جيّدا حتّى تتبلّل كلّ حبّاته.
- نحلّ الملح في الماء ونضيفه تدريجيًا مع التّخليط حتّى نتحصّل على عجينة تشبه عجينة الخبز.
- نفردها في طبق الفرن حتّى يُصبح سمكها 1.5 صم نقصّها بسكّين مربّعات ثمّ نُدخل الطّبق إلى الفرن مدّة 25 إلى 30 دقيقة حتّى تكتسب اللّون الذّهبي.
- أثناء ذلك نحضّر الشّراب بالطّريقة المذكورة وبعد أن ينضج نضيف الزّبدة ونخلطه.
- نخرج الطّبق من الفرن ونترك المربّعات تبرد قليلا.
- نهرس هذه المربّعات بالمهراس أو بفرّامة اللّحم الكهربائيّة حتّى تتحوّل إلى سميد خشن.
- نُخلط المحكوكة بالفواكه الجافّة والتّمر المقصوص ثمّ نسقيها بالشّراب الخفيف، نُفرغها في صحاف ونزيّنها بالتّمر.

1 2 3 4 5 6 7 8 9

# رفيسة أرزّ

مدّة التّحضير 30 دقيقة

مدّة الطّبخ 30 دقيقة


المكوّنات والمقادير

- 300 غ من الأرزّ
- 200 غ من التّمر
- 200 غ من الفواكه الجافّة: لوز، بندق، جوز، فستق
- 60 غ من الزّبدة

**للقطر :**

- 2 ملعقة كبيرة من ماء زهر
- 150 غ سكّر
- ملعقة صغيرة عصير ليمون

## طريقة التّحضير

- تحمّص الفواكه الجافّة وتجرش
- بالسّكّين أو بفرّامة ذات ثقوب واسعة.
- تمسح حبّات التّمر بخرقة وتشقّ وتحذف نواها ثمّ تقصّ أرباعا.
- يُنقّى الأرزّ ويغسل في المصفاة تحت الحنفيّة ثمّ يُسلق في الماء مدّة 10 دقائق ويستقطر في مصفاة.
- يسخّن مقدار من الماء في مقفول ويوضع الأرزّ في الكسكاس ونتركه يتمّ نضجه على البخار مدّة 15 دقيقة أو حتّى تلين حبّاته، يُرشّ بقليل من الماء إذا احتاج الأمر إلى ذلك.
- يفرغ في صحفة ويحرّك بشوكة لفصل حبّاته بعضها عن بعض ونضيف الزّبدة ويُسقى بشراب خفيف، نخلط جيّدا.
- نضيف التّمر (ونحتفظ بوحدات للزّينة) والفواكه الجافّة، نمزج المكوّنات.
- نزيّن سطحه بأنصاف التّمر وحبّات من الفزدق.


2


3


4



# رفيسة صفاقسيّة

مدّة التّحضير 20 دقيقة

مدّة الطّبخ 30 دقيقة

## المكوّنات والمقادير

- 500 غ كسكسي متوسّط الحجم
- كلغ دقلة أو تمر عليق
- كأس زيت
- 1/2 كأس من ماء الزّهر أو العطرشيّة
- ملعقة صغيرة مسحوق ورد مجفف

## طريقة التّحضير

- يخلط الكسكسي الجافّ مع قليل من الزّيت ويرطّب بالماء البارد دون إفراط مع الخلط بلطف براحة اليد ويُترك جانبا مدّة 10 دقائق حتّى يتشرّب الماء.
- نضع المقفول على النّار به كمّيّة كافية من الماء نضع فوقه الكسكاس، عندما يتصاعد منه البخار نصبّ فيه الكسكسي دون أن يرصّ ويترك ينضج مدّة 10 دقائق يفرغ الكسكسي في قصعة ويرشّ بالماء البارد وتفرّق حبّاته بعضها عن بعض ثمّ يعاد مرّة ثانية ليطهو على البخار مدّة 15 دقيقة.
- أثناء ذلك نحضّر صلصة التّمر:
- ننزع نوى التّمر ونقصّه قطعا صغيرة، نضعه في قدر مع الزّيت ونرفعه على نار هادئة، نحرّك باستمرار حتّى ينحلّ التّمر ويصبح كالصّلصة البُنّيّة، نضيف مسحوق ورد مجفف.
- عندما ينضج الكسكسي يعني يتضاعف حجمه وتلين حبّاته يُفرغ في قصعة كبيرة نرشّه بماء الزّهر ونصبّ عليه صلصة التّمر الّتي حضّرناها ونخلطه جيّدا، نفرغه في صحاف صغيرة فرديّة ونزيّنه بأنصاف التّمر.

2

1




# كعك بالتّمر

المكوّنات والمقادير

**للعجينة :**

- 500 غ فارينة ، قرصة ملح
- بيضة
- كأس صغير من الزّبدة المذابة
- 2 ملاعق كبيرة من السّكّر الدّقيق
- 2 ملاعق كبيرة ماء ورد

**للحشو :**

- 1/2 كغ تمر أو تمر عليق
- 1/2 ملعقة صغيرة قرفة، بياض بيضتين

## طريقة التّحضير

- نصبّ الفارينة في صحفة نضيف البيضة والزّبدة والملح وماء الورد والسّكّر، نعجن الخليط حتّى نتحصل على عجينة ليّنة، نلفّها في ورق المطبخ ونتركها ترتاح 30 دقيقة أثناء ذلك نغسل التّمر أو نمسحه بخرقة مبلّلة وننزع منه النّوى.
- نفرم التّمر بفرامة كهربائيّة أو يدويّة، نضيف إليه القرفة وأبيض بيضة.
- نفرد العجينة على سطح رخامة المطبخ بعد رشّها بالدّقيق، نحلّها ورقة رقيقة نقصّها شرائط عرضها 10 صم الواحدة.
- نُشكّل عجين التّمر أصابع طولها 9 صم.
- نضع الأصابع فوق الشّريط ونلفّه حول نفسه حتّى يغطّي التّمر.
- نبلّل طرفي الشّريط بأبيض البيضة الثّانية ونلصقهما ببعضهما لنتحصّل على كعك، نصفّفه على صفيحة فرن مدهونة بالزّبدة أو الزّيت.
- ندهن وجه الكعك بأصفر البيض بواسطة فرشاة.
- ندخل الطّبق إلى فرن مدّة 15 دقيقة حتّى ينضج الكعك ويكتسب اللّون الذّهبي.

1 2 3




# اليـويـو

المكوّنات والمقادير

- 500 غ فارينة
- 5 بيضات
- كيس فانيليا ،كيس خميرة
- كأس من الزّيت
- 1/2 ملعقة صغيرة
- بيكاربونات
- 1/2 ملعقة صغيرة ملح
- 8 ملاعق كبيرة سكّر دقيق
- زيت غزير للقلي

**للشّراب :**

- 500 غ سكر
- 1 حبّة ليمون
- ملعقة كبيرة ماء زهر أو عطرشيّة

**للزّينة :**

- 50 غ بندق أو 50 غ فستق مرحي

## طريقة التّحضير

- نخلط الفارينة والخميرة والملح والبيكاربونات.
- نخلط البيض مع الزّيت والسّكّر والفانيليا.
- نصبّ خليط البيض على خليط الفارينة ونمزج المكوّنات جيّدا ثمّ نعركها.
- نترك العجين يستريح 30 دقيقة.
- نبسط العجين على طاولة مدهونة بالزّيت ثمّ نقصّ العجين دوائر بواسطة كأس مقلوب أو قالب مستدير نثقبها في الوسط.
- نقلي هذه الكعكات في زيت غزير حام حتّى تحمرّ.
- نحضّر الشّراب :
- نضع السّكّر مع كأس ماء يغلي على نار هادئة مدّة 15 دقيقة، عندما يثخن قوامه نضيف عصير اللّيمون ويواصل الغليان 5 دقائق أخرى نضيف ماء الزّهر.
- نغطّس كعكات اليويو في هذا الشّراب وهو ساخن بضع دقائق ثمّ نرفعها في طبق ونذرّ عليها البندق أو الفستق المرحيّين.



# المخاخ

مدّة التّحضير 15 دقيقة

مدّة الطّبخ 30 دقيقة

## المكوّنات والمقادير

- 12 ورقة ديول
- 200 غ فستق مرحي
- 50 غ زبدة

**للكريمة :**

- 4 ملاعق كبيرة سكّر
- صفار بيضتين
- 5 ملاعق كبيرة نشاء
- 1 لتر من الحليب
- 2 ملاعق كبيرة ماء زهر
- زيت غزير للقلي

## طريقة التّحضير

- نحضّر الكريمة كما ذُكر سابقا، يجب أن تكون عاقدة.
- نبسط أوراق ديول على رخامة المطبخ ونليّنها بالزّبدة المذابة نطوي جوانب الورقة بحيث تأخذ شكل مربّع ثمّ نضع في وسطها مقدار ملعقتين من الكريمة ونلفّها حول نفسها، نبلّل جانبها بأبيض البيض ليلتصق.
- نقلي وحدات المخاخ في الزّيت الحامي على الجانبين حتّى يحمرّ لونها، نرفعها في مصفاة لتتخلص من الزيت الزائد.
- نحضّر شرابا خفيفا بالطّريقة المذكورة.
- تُغمس المخاخ في الشّراب السّاخن وتُلفّ في الفستق المرحي.
- تقدّم ساخنة أو باردة، من المستحسن استهلاكها يوم تحضيرها.

1 2 3 4 5




# اللّكلوكة

## المكوّنات والمقادير

- 300 غ من الزّبيب الأسود دون نوى
- 400 غ من بسيسة القمح (روينة)
- 400 غ درع
- 200 غ جلجلان
- 200 غ لوز مجروش
- 1/20 لتر من الزّيت

## طريقة التّحضير

- يحمّص الجلجلان بضع دقائق في مقلاة فوق نار خفيفة مع التّحريك المستمرّ.
- يحمّص اللّوز ويفرم فرما خشنا (مجروش).
- يُنقّى الزّبيب ويُغسل جيّدا ثمّ يُرحى بفرّامة اللّحم ثمّ يضاف إليه قليل من الماء ويدلك باليد ويُعصر في منخل دقيق الثّقوب لاستخراج كلّ ما فيه من عصير.
- يوضع عصير الزّبيب في قدر مع الزّيت على النّار مع التّحريك من حين لآخر حتّى يصبح الخليط خاثرا عند ذلك نصبّ البسيسة (روينة) والدّرع تدريجيًا مع التّحريك ثمّ نضيف نصف كمّيّة الجلجلان وكمّيّة اللّوز.
- تدلك الخليط بمدلك خشبي حتّى تتجانس كلّ المكوّنات ويتماسك الخليط إلى درجة أنّه ينفصل بسهولة على جوانب القدر، تُرفع اللّكلوكة عن النّار.
- عندما تبرد تُقسم إلى قطع صغيرة متساوية تشكّل حسب الذّوق أصابع أو مربّعات أو مقروط.
- تلفّ قطع اللّكلوكة فيما تبقّى من الجلجلان.
- يمكن الاحتفاظ بها مدّة طويلة في إناء محكم الغلق.



# المحنشة

مدّة التّحضير 30 دقيقة

مدّة الطّبخ 25 دقيقة

## المكوّنات والمقادير

- 1 كغ قرع أحمر
- 100 غ لوز
- 100 غ بندق
- 100 غ سكّر دقيق
- 12 ورقة ديول
- 50 غ زبدة مذابة
- زيت للقلي

## طريقة التّحضير

- نحمّص اللّوز والبندق حتّى يحمرّ لونها ثمّ نرحيها برحّاية المكسّرات.
- يُقشّر القرع ويُقصّ مكعّبات ويُسلق في نصف كأس ماء ثمّ يُصفّى ويُفرم بشوكة أو آلة فرم.
- يُخلط معه اللّوز والبندق والسّكّر جيّدا حتّى تتجانس المكوّنات.
- تُبسط أوراق الديول وتليّن بالزّبدة بواسطة فرشاة.
- نطوي حافة الورقة ونضع في وسطها ملعقة كبيرة من الخليط ثمّ نطوي جوانب الورقة ونلفّها حول الخليط حتّى نتحصّل على أصابع غليظة.
- نقليها في زيت غزير حام حتّى يحمرّ لونها.
- نذرّ عليها السّكّر الدّقيق أو نغمسها في شراب خفيف.

1 2 3 4 5




# صامصة الجلجلان (سمسم)

## المكوّنات والمقادير

- 12 ورقة ديول خاصّة بالصّامصة
- 300 غرام من الجلجلان
- 100 غ سكّر دقيق
- 4 ملعقة كبيرة من ماء الزهر
- 50 غ زبدة

**للقطر :**
- 500 غ سكّر طوابع
- ملعقة كبيرة ماء زهر
- ملعقة صغيرة من عصير اللّيمون
- 1/5 لتر من الماء

## طريقة التّحضير

- نحمّص الجلجلان بضع دقائق فوق نار خفيفة أو داخل فرن معتدل الحرارة، يُفرم بمبشرة المكسّرات أو يهرّس بالمهراس ونضيف إليه السّكّر الدّقيق وماء زهر ونعجنه حتّى تُصبح عجينة متجانسة.
- نأخذ أوراق الديول ونقصّها شرائط عرضها 7 صم ندهنها بالزّبدة المذابة.
- نضع قرب طرف كلّ شريط ملعقة صغيرة من عجينة الجلجلان وتُطوى حوله الورقة تدريجيّا بانحراف، نُدخل الطّرف الموازي داخل آخر طيّة للحصول في النّهاية على قرطاس مغلق على شكل مثلّث، نواصل العمل كذلك حتّى تنتهي المقادير.
- يُحمى الزّيت في مقلاة عميقة وتقلّى فيه الصّامصة على الجهتين حتّى يتورّد لونها ، تُرفع في مصفاة لتتخلّص من الزّيت الزّائد.
- تشحّر الصّامصة بالقطر ثمّ يُرشّ سطحها باللّوز المرحي، تُصفّف في طبق التّقديم وتُقدّم باردة.
- **ملاحظة** : يمكن تعويض الجلجلان باللّوز وبالبندق وبذلك نتحصّل على صامصة البندقأو صامصة اللّوز.



# كويرات جلجلان (سمسم)

**مدّة التّحضير** 30 دقيقة

**مدّة الطّبخ** 15 دقيقة

- 500 غ جلجلان
- 150 غ سكّر سميد
- 100 غ سكّر دقيق
- نصف كأس صغير ماء ورد

المكوّنات والمقادير

## طريقة التّحضير

- يُنقّى الجلجلان جيّدا ثمّ يغسل في مصفاة تحت الحنفيّة ويجفّف بعض الوقت في الشّمس أو في الفرن، يقلّى الجلجلان في مقلاة فوق نار معتدلة مع التّحريك المتواصل وحالما يحمرّ لونه نسبيّا يضاف إليه السّكّر الدّقيق ويُهرّس في مهراس حتّى يصبح كالعجين، نضيف ماء الورد.
- يؤخذ من الخليط مقدار نصف ملعقة كبيرة ويكوّر بين راحتي اليدين كويرات بحجم حبّة الجوز.
- تدحرج هذه الكويرات فوق السّكّر السّميد وتقدّم عند الطّلب.
- يمكن الاحتفاظ بها في إناء مغلق مدّة أسبوع.
- يمكن شراء الجلجلان المرحي ونضيف له السّكّر وماء الزّهر ونعجنه.

1

2

3



# الدّقلة المحشيّة (تمر)

مدّة التّحضير 45 دقيقة

مدّة الطّبخ 10 دقائق

## المكوّنات والمقادير

- كلغ من الدّقلة
- 250 غ من اللّوز المرحي رحيا دقيقا
- 250 غ من دقيق الفستق المرحي رحيا دقيقا
- 150 غ من السّكّر الدّقيق
- 4 ملاعق أكل من ماء الورد
- 4 ملاعق أكل من السّكّر السّميد

## طريقة التّحضير

- نحمّر اللّوز المقشّر والفستق المقشّر تحميرا خفيفا دون أن يتغيّر لونهما ونفرمهما بفرامة المكسّرات حتّى نتحصّل على دقيق.
- **نحضّر عجينة اللّوز** : نخلط دقيق اللّوز مع نصف كمّيّة السّكّر الدّقيق و2 ملاعق من ماء الورد، نعجنه إلى أن نتحصّل على عجينة يسهل تشكيلها ونضيف قليلا من ماء الورد إذا احتجنا إلى ذلك نحضّر عجينة الفستق بنفس الطّريقة مع النّصف الباقي من السّكّر.
- نختار حبّات من التّمر المعتدلة الشّكل اللّيّنة والسّليمة من كلّ العيوب، نشقّها من الجانب بالسّكّين وننزع نواها ونحافظ على سلامة شكلها.
- نشكّل عجينة اللّوز قطعا صغيرة لوزيّة الشّكل يعادل حجمها 3 أضعاف حجم نوى التّمر.
- تُعبأ آنذاك حبّات الدّقلة واحدة واحدة بقطع عجينة اللّوز وتُلفّ في السّكّر السّميد.
- نقوم بنفس العمل مع عجينة الفستق.
- نحفظ التّمر المحشي في صندوق مغلق لحين التّقديم.

# شبابك الجنّة

مدّة التّحضير 20 دقيقة

مدّة الطّبخ 20 دقيقة



المكوّنات والمقادير

- 300 غ فارينة، نفّة ملح
- 75 صل من الحليب
- 50 غ سكّر
- 1 ملعقة كبيرة زبدة
- 3 بيضات
- ملعقة كبيرة ماء زهر
- ملعقة صغيرة خميرة كيميائيّة
- **للزّينة** : جلجلان محمّص أو فاكية محمّصة ومرحية

للشّراب :

- 500 غ سكّر
- 2 ملعقة أكل من ماء الزّهر أو العطرشيّة
- ملعقة كبيرة عصير ليمون
- كأس ماء
- زيت غزير للقلي

## طريقة التّحضير

- تُغربل الفارينة وتخلط بنفّة الملح والخميرة.
- تُخفق البيضات في صحفة بشوكة الأكل، يضاف السّكّر والزّيت والزّبدة المذابة وماء الزّهر وتخلط المكوّنات جيّدا حتّى تتجانس.
- نضيف الفارينة ونصبّ الحليب تدريجيا مع الاستمرار في التّقليب حتّى الحصول على عجينة سائلة وملساء.
- تحمّى كميّة كافية من الزّيت في مقلاة عميقة لتغمر القالب المعدّ لقلي الشّبابيك.
- يغطّس القالب المذكور في الزّيت الحامي حتّى يحمرّ بدوره.
- يُرفع القالب من المقلاة ويغطّس بسرعة في الخليط الّذي حضّرناه فتلتصق به طبقة رقيقة من العجين، يُرفع آنذاك القالب ويُعاد إلى المقلاة لمدّة دقيقة ويرفع حالما تنضج طبقة العجين ويتورّد لونها.
- تفصل بعد ذلك الفطيرة عن القالب بحدّ السّكّين وتوضع في مصْفاة لتتخلّص من الزّيت الزّائد.
- يستمرّ العمل بنفس الطّريقة إلى أن تنتهي كميّة العجين.
- تُغمس الفطائر الواحدة بعد الأخرى في الشّراب وتُصفّف في طبق التّقديم ثمّ ترشّ عليها المكسرات أو الجلجلان أو يذرّ فوقها السّكّر الدّقيق.

1

2

3

4



# بريكة الحليب

مدّة التّحضير 30 دقيقة

مدّة الطّبخ 30 دقيقة

المكوّنات والمقادير

- لتر من الحليب
- صفار بيضتين
- 4 ملاعق أكل ماء زهر
- 4 ملاعق كبيرة سكّر
- 5 ملاعق كبيرة نشاء
- 12 ورقة ديول
- 50 غ زبدة
- 100 غ فستق مقشّر ومرحي
- كمّيّة كافية من القطر الخفيف

## طريقة التّحضير

- يُحلّ صفار البيضتين والنّشاء والسّكّر في الحليب البارد ويرفع على نار هادئة ويستمرّ في التّحريك حتّى يثخن قوام الكريمة، تضاف ملعقتان من ماء الزهر وترفع من فوق النّار عند الغليان، نتركها تبرد ، يجب أن تكون الكريمة عاقدة.
- نذيب الزّبدة ، نبسط ديول على سطح رخامة المطبخ وندهنها بالزّبدة من الجهتين بواسطة فرشاة معدّة للحلويّات ثمّ نفرش 6 ديول في طبق فرن مستدير مدهون بالزّبدة الواحدة تلو الأخرى، تُصبّ عليها الكريمة الّتي أعددناها ثمّ تفرش فوقها الأوراق السّتّة الباقية بعد تليينها بالزّبدة.
- نُدخل الطّبق إلي الفرن مدّة 10 دقائق حتّى يتورّد سطحه.
- نخرج الطّبق من الفرن ونسقي البريكة الحلوة بالشّراب وهي ساخنة .
- عندما تبرد قليلا نقصّها مربّعات أو مثلّثات حسب الذّوق.

1 2 3 4 5 6



# بمبلوني

مدّة التّحضير 40 دقيقة

مدّة الطّبخ 30 دقيقة

## المكوّنات والمقادير

- **راحة العجين : 6 ساعات**
- 500 غ فارينة
- ملعقة أكل من خميرة الخبز
- 1/2 ملعقة صغيرة ملح
- 3 بيضات
- مقدار كاف من الزّيت للقلي

## طريقة التّحضير

- تُخلط الفارينة مع الملح.
- تُذاب الخميرة في كأس ماء دافئ مع قليل من السّكّر وتُترك تختمر مدّة ربع ساعة، تُصبّ الخميرة بعد ذلك على الفارينة مع ملعقة كبيرة زيت ويُعجن الخليط جيّدا باليد مع إضافة ما يكفي من الماء الفاتر تدريجيّا ويواصل الدّلك حتّى الحصول على عجينة متجانسة مطّاطيّة القوام.
- تُغطّى العجينة وتترك بدورها تختمر مدّة تتراوح بين 6 و8 ساعات.
- عندما يتضاعف حجمها ويغشى كامل سطحها فقاقيع الاختمار تُخفق جيّدا بالمدلك العادي أو بالرّكّاضة اليدويّة لتصبح متجانسة وإسفنجيّة أكثر، يضاف إليها البيض وتخفق.
- تحمّى في مقلاة واسعة كمّيّة كافية من الزّيت فوق نار قويّة.
- تبلّ اليدان بالماء البارد وتفصل قطعة من العجين في حجم برتقالة صغيرة تقريبا وتكيّف بالأصابع في شكل فطيرة مستديرة جوانبها غليظة نسبيّا ونحاول ترقيق وسطها حتّى تُثقب، نسقطها في الزّيت بحذر وتُقلى حوالي دقيقتين، تُقلب على الجانب الآخر عندما تنضج الفطيرة ويحمرّ سطحها، تُرفع في مصفاة وتكرّر العمليّة حتّى ينفد الخليط.
- تُقدّم الفطائر ساخنة ملفوفة بالسّكّر أو بعد غمسها في الشّراب أوالعسل.

1 2 3 4